

STRUCTUURJUNKIE WIJNNOTITIES

Cynthia Schultz



Vertel de wereld wat je vindt van #structuurjunkiewijnnotities
Vind de auteur: @cynthiapuntnl / @cynthiaenwijn
Vind ons: @blossombooks

NUR 447 440 / IPP051901

© MMXVIX Blossom Books

© MMXVIX Cynthia Schultz

Omslagontwerp en ontwerp binnenwerk: Aline Sietsema

Alle rechten voorbehouden, inclusief het recht van reproductie
in zijn geheel of in gedeelten, in welke vorm dan ook.

Wil je ons iets vragen of vertellen?

Dat kan! Stuur een mailtje naar info@blossombooks.nl of ga
naar blossombooks.nl. Bezoek cynthiaenwijn.nl voor extra info
over het boek.

MIJN TOP 10 WIJNEN

pagina

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

5 TIPS OM GOED TE PROEVEN

Goed proeven is een kwestie van oefenen en aandacht. Écht een wijn proeven is dus iets anders dan lekker borrelen op het terras. Dit boekje helpt bij het proeven: als je gaat zitten voor een goede proefnotitie, doe je het veel bewuster en daardoor beter.

Er zijn een paar stappen die je kunt doorlopen om een wijn goed te proeven.

1. ZORG VOOR FOCUS

Als je goed wilt proeven, zorg er dan voor dat je je even helemaal kunt concentreren op de wijn. Vermijd muziek of andere geluiden, zorg dat er geen (etens)geurtjes in de ruimte hangen, draag het liefst geen parfum en zorg voor een lichte, heldere ruimte.

2. EET NIET

Wijn is natuurlijk heerlijk met een toastje, lekkere nootjes of misschien zelfs een dozijn oesters. Maar: niet doen! In ieder geval niet als je serieus gaat proeven. Bewaar de hapjes voor het moment waarop je de restanten lekker gaat opdrinken. Wat simpel witbrood of lichte crackers kunnen wel helpen om je smaak tussen het proeven door te neutraliseren.

3. SPUUG!

Als je meerdere wijnen achter elkaar gaat proeven, is het een goed idee om de slokjes uit te spugen. Zo blijf je helder en fris, ook bij de tiende wijn.

4. SCHRIJF HET OP

Het is leuk om een wijn te bespreken of erover na te denken, en als je je bevindingen opschrijft, kun je ze later nog eens teruglezen. Door het lijstje op de notitiepagina helemaal in te vullen, proef je gestructureerder en bewuster.

5. GEBRUIK DEZELFDE GLAZEN

Hou je een proeverij en proef je meerdere wijnen achter elkaar? Proef ze dan allemaal uit eenzelfde glas. Op die manier beïnvloedt de vorm van het glas de wijn niet. Doe ook niet te veel wijn in je glas – een bodempje is genoeg om te proeven – en schenk steeds dezelfde hoeveelheid.

6. DENK NA OVER DE VOLGORDE

Als je meerdere wijnen achter elkaar proeft, zorg dan dat je een goede volgorde aanhoudt. Als je start met een heel stevige cabernet sauvignon, proef je een frisse, lichte sauvignon blanc daarna namelijk veel minder goed. Vind je het lastig om zelf de volgorde te bepalen? Vraag dan eens om advies in de wijnwinkel (of bij je favoriete wijnblogger). Proef van licht naar zwaar, van wit naar rood en van droog naar zoet. Proef je ook mousserende wijnen? Start daar dan altijd mee.

7. DOE HET SAMEN

Samen proeven is naast heel leuk ook nuttig. Je leert veel van de aroma's die een ander opnoemt, en er kan zich een interessante discussie ontsppen, bijvoorbeeld over tannines. Ik heb zelf een proefgroepje waarmee ik regelmatig samenkom om wijnen te proeven en te bespreken, en we leren elke keer van elkaar!

DE WIJNNOTITIEPAGINA GEBRUIKEN

Iets verderop in dit boekje vind je 154 wijnnotitiepagina's die je stap voor stap kunt invullen. Ik heb hem bij wijze van voorbeeld alvast voor je ingevuld aan de hand van twee van mijn favoriete wijnen, deze vindt je op pagina 12 en 13. Ik zal je er hieronder nog eens doorheen loodsen.

Bovenaan schrijf je alle feitjes over je wijn op: de producent, de naam van de wijn, het jaar, het druivenras, et cetera. Je kunt ook opschrijven wanneer, waar en met wie je de wijn gedronken hebt, omdat een wijn vaak mooie herinneringen kan oproepen.

Dan begint het echte werk, het uiterlijk van de wijn. Dat kun je het beste beoordelen door a) niet te veel wijn in je glas te doen en b) je glas bij goed licht tegen een witte achtergrond te houden. Je kunt door het inkleuren van de bolletjes aangeven of de kleur van de wijn licht, gemiddeld of diep is. Op de regel daarachter kun je de kleur omschrijven, bijvoorbeeld 'citroengeel' of 'paarsrood'. Of gebruik je fantasie en schrijf op wat jij ziet. Je kunt ook andere observaties noteren, zoals de hoeveelheid bubbels (als die er zijn), of misschien dat je wijn troebel is.

Stap twee: ruiken! Trucje: steek altijd je neus lekker diep in je glas. Niet erboven snuffelen, maar hop, die neus erin. Zo ruik je alles echt het beste. De eerste keer dat je aan een wijn ruikt, doe je dat vóór je walst. Daarna kun je gaan walsen: je wijn rond laten draaien in het glas door het glas op tafel te zetten en er stevig rondjes mee te 'schuiven'. Meer geoefende walsers

doen het uit de losse pols – dat kan ook. Het resultaat is bij beide technieken hetzelfde: de aroma's komen beter vrij en daardoor ruik je ze beter.

Ruik na het walsen nog een keer. Je zult merken dat de wijn veel meer loskomt. Maar wat rúik je? Om je daarbij te helpen heb ik een aromawiel gemaakt. Daar staan allerlei aroma's op die je zou kunnen ruiken en proeven in wijn. Van rood fruit tot citrus, en van tabak en leer tot vanille en hout. Laat je er niet door beperken; het is puur een hulpmiddel. Als jij in je glas de oksel van je hond, de schuur van je oma of je lampenkap ruikt, schrijf je dat lekker op. Zolang het voor jezelf maar duidelijk is. Later meer over al die aroma's en waar ze vandaan komen!

WIJN

De Sousa 3A 16-3-2019
 PRODUCENT NAAM WIJN DATUM
 Chardonnay, PN - thuis
 DRUIVENRAS(SEN) JAAR WAAR GEDRONKEN
 Champagne, Fr €56,75 Willem
 HERKOMST PRIJS MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

licht gem. diep
 KLEUR: WIT goudgeel
 ROOD
 ROSÉ
 anders: hele mooie kleine bubbels

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

limoen, abrikoos, amandel, beioche
 marsepein. Veel geur!

SMAAK

	droog	halfzoet	zoet
ZOETHEID	laag	gem.	hoog
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog
TANNINES	licht	gem.	vol
BODY	licht	gem.	sterk
INTENSITEIT	kort	gem.	lang

fris, heel noot-achtig! Fruit is ryp, zoals abrikoos. Vol & mega lange afdronk! fijne, zachte bubbel

CONCLUSIE

★★★★★

Te gekke champagne!
 Complex veel smaak en dat noot- en toetstechtige wat ik zo lekker vind



WIJN

Juris
PRODUCENT
Sankt Laurent
DRUIVENRAS(SEN)
Oostenrijk
HERKOMST

Sankt Laurent
NAAM WIJN
2015
JAAR
€16,95
PRIJS

18-3-2019
DATUM
Weeshuys
WAAR GEDRONKEN
Robert + Menno
MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	gem.	<input type="radio"/>	diep	<input type="radio"/>	
	ROOD	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>		<input type="radio"/>		roodbruin
	ROSE	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>			

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

zwart en rood fruit zoals kersen en bramen.
Ook iets aardig, zoals biet of bosgrond.
Tijde vanille. Niet te intens maar zeker aanwezig.

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog
TANNINES	laag	gem.	hoog
BODY	licht	gem.	vol
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk
AFDRONK	kort	gem.	lang

Wat een lekkere
fresse, niet te
zware rode wijn.
Geur net als smaak.

CONCLUSIE

★★★★☆

Goed! Fijn als je rood
wilt drinken, maar niets
al te strengs wilt.

gedronken bij
kalfsmuis met
koolrabi, mosterd
& gedr. tomaat

Dan is het nu eindelijk tijd om te proeven. Bij smaak heb je te maken met zes smaakindicatoren die je kunt inkleuren of markeren:

- Zoet: hoe droog of zoet smaakt de wijn? De meeste wijnen zijn droog. Twijfel je? Neem een slokje wijn, doe je mond dicht, houd je hoofd naar voren en 'dip' je tong in de wijn. Prikkel het? Dan zit er zeker wat suiker in.
- Zuur: hoe zuur of fris is de wijn? De zuurtruc: neem een slok, proef, spuug uit (of slik door) en leg je kin op je borst. Voel je je speekselklieren (aan de zijkant van je kaken) speeksel aanmaken? 'Stroomt' het? Dan heb je sowieso een wijn met een hoog zuurgehalte te pakken.
- Tannine: hoe 'streng' is de wijn? Deze vraag is vooral van toepassing op rode wijn. Tannines zitten namelijk in de pitjes, schilletjes en steeltjes van de druif, en die worden bij rode wijn meegegist voor de kleur. Ze geven een strak gevoel in je mond, dat je vooral voelt op je tandvlees – alsof het samentrekt. Als een wijn héél wrang en samentrekkend is in je mond, heeft-ie veel (of heel jonge) tannines. Voel je niks? Dan heeft-ie lage of geen tannines. Een wijn kan ook tannines hebben die heel fluwelig, zacht en poederig zijn. Zodra je meer verschillende rode wijnen proeft, zul je dat verschil gaan ervaren.
- Body: hoe 'dik' is je wijn? Neem eventueel tussen het proeven door slokjes water, zodat je het kunt vergelijken. Vuistregel: een lichte body is als magere melk, een gemiddelde body als halfvolle melk, een volle body als volle melk.

-
- Intensiteit: hoe intens smaakt je wijn? Een pinot grigio is meestal licht qua intensiteit, en een sauvignon blanc uit Nieuw-Zeeland intens. Kwestie van oefenen en vergelijken!
-
- Afdronk: hoelang blijf je de wijn in je mond proeven na het uitspugen of doorslikken? Zuren tellen hierbij niet – je moet echt het fruit en de andere smaken uit de wijn blijven proeven. Minder dan een paar seconden is kort, en langer dan ongeveer dertig seconden is lang. Alles daartussen is gemiddeld.

Je kunt naast het invulschema zelf nog smaaknotities toevoegen, bijvoorbeeld over de aroma's die je tegenkomt.

Bij de conclusie kun je twee dingen doen: een objectieve beoordeling schrijven van de kwaliteit van de wijn én een persoonlijke conclusie noteren, waarin je bijvoorbeeld omschrijft hoe lekker je de wijn vond en waarom precies. Rechts op de pagina kun je een aantal sterren geven, en er is nog ruimte voor whatever you like. Je kunt het etiket natekenen, een wijn-spijscombinatie bedenken, een wijnkus stempelen, een wijngedichtje schrijven... Veel proefplezier en proost!

WIJNAROMA'S EN -SMAKEN

Als je het aromawiel erbij pakt, dat achter in dit boekje zit, zul je zien dat er talloze verschillende soorten smaken en aroma's op staan, van fruit tot hout, groente, dierlijke aroma's en bijvoorbeeld chemische geuren. Je kunt ze allemaal tegenkomen in wijn, plus nog een heleboel andere aroma's die niet op het wiel staan. Zie het wiel dus vooral als een houvast en als een geheugensteuntje bij het proeven. Soms kom je gewoon niet op een bepaald aroma; dan kan het wiel je op weg helpen.

Op het wiel zie je waarschijnlijk ook dat al die verschillende aroma's ingedeeld zijn in drie categorieën: primaire, secundaire en tertiaire aroma's. Het is leuk én handig om daar wat basiskennis van te hebben.

PRIMAIRE AROMA'S

Primaire aroma's komen puur van de druif. Daardoor zijn het meestal fruittonen, zoals groene appel, framboos, perzik of kers. Je kunt echter ook groente-aroma's ruiken en proeven, zoals venkel, asperge of paprika. Als je een jonge wijn drinkt waarop geen houtrijping of andere wijnmaaktechnieken zijn losgelaten, ruik en proef je meestal alleen primaire aroma's.

SECUNDAIRE AROMA'S

De secundaire aroma's komen van het wijnmaakproces. Zoals ik bij de primaire aroma's al aangaf bevatten niet alle wijnen deze aroma's: als een wijnmaker een heel frisse, fruitige, jong drinkbare wijn wil maken, zorgt hij of zij ervoor dat er geen secundaire aroma's in komen. Bij secundaire aroma's

kun je bijvoorbeeld denken aan vanille, kokos of koffie (van houtrijping), en aan zuiveltonen als boter en yoghurt (van malolactische vergisting, waarbij de harde appelzuren omgezet worden in zachtere melkzuren).

TERTIAIRE AROMA'S

Tertiaire aroma's komen altijd van rijping. Er zijn wijnen die beter worden als je ze een aantal jaren in de kelder legt, of juist als ze in de kelder van de wijnmaker op hout worden gerijpt. Fruitsmaken worden dan omgezet in tertiaire aroma's. Dat kan het aroma van jam of gebakken fruit zijn, of een bosachtig aroma, zoals paddenstoelen of bosgrond. Je kunt ook dierlijke tonen ontdekken, zoals leer en vlees, of boerderijachtige geuren en smaken. Dat klinkt misschien niet zo lekker, maar kan heel bijzonder zijn.

DE 10 POPULAIERSTE DRUIVENRASSEN

Sta je altijd met je mond vol tanden als je wordt gevraagd welke wijn je wilt als je gewoon 'een witte wijn' bestelt? Of als je moet bepalen welke rode wijn lekker is bij je biefstuk? Dan brengt dit lijstje daar misschien wel verandering in, want als je op een terras neerstrijkt of in een restaurant gaat eten, is de kans groot dat je een van deze tien namen op de wijnkaart tegenkomt.

DE 5 POPULAIERSTE WITTE DRUIVENRASSEN

● Chardonnay (spreek uit: sjar-don-nee)

Deze druif noem ik altijd het sletje onder de druivenrassen: doet het overal, en als wijnmaker kun je ermee doen wat je wilt. Chardonnay groeit in praktisch elk klimaat en het is een vrij neutraal ras qua smaak.

GEUR & SMAAK: chardonnay is soms strak, fris en mineralig (vaak in koelere streken), maar kan ook boterig, vol, zacht en vol tropisch fruit zijn (vaak uit warmere streken).

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: wijnen van dit ras krijgen vaak houtrijping en malolactische fermentatie. Houtrijping geeft de wijn bijvoorbeeld vanillesmaken en meer body. De malolactische fermentatie zorgt voor romige, zuivelachtige noten.

WEETJE: van chardonnay wordt ook champagne gemaakt.

● Sauvignon blanc (spreek uit: soo-vin-jon blanc)
'Kattenpis op een kruisbessenstruik' lees ik in het vuistdikke standaardwerk *Wine Grapes*. Sauvignon blanc is heel aromatisch en doet soms, inderdaad, denken aan kattenpis (en aan passievrucht, als-ie uit Nieuw-Zeeland komt).

GEUR & SMAAK: hoog zuur, aromatisch en groen! Denk aan groene appel, asperges, gras en limoen.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: dat hij bijna nooit houtrijping krijgt.

WEETJE: kom je een fumé blanc tegen? Dan heb je waarschijnlijk een houtgerijpte sauvignon blanc uit Amerika te pakken.

● Pinot grigio (spreek uit: pi-noogri-djoo), ook wel pinot gris of grauburgunder

Pinot grigio is op de mass market de populairste wijn die er is en staat op bijna elke terraswijnkaart. Meestal niet al te spannend, maar wel een wijn die veel mensen kunnen waarderen.

GEUR & SMAAK: een pinot grigio kan twee kanten opgaan. Als wijn van deze druif een hoge kwaliteit heeft, dan proef je een volle body, rijke smaken van perzik, amandelen en citrus en een wat lagere zuurgraad. Bulkwijn is vrij karakterloos en neutraal.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn zachtheid.

WEETJE: pinot grigio is een grijs-blauwe druif, maar de wijn die ervan gemaakt wordt is gewoon wit.

- Pinot blanc (spreek uit: pi-nooblanc), ook wel weissburgunder

Wijn van dit ras wordt vaak verward met chardonnay, niet alleen decennia geleden in de wijngaard, maar ook nu, in het glas. Niet zo gek: de druif heeft dezelfde frisheid, en ook pinot blanc is een vrij neutraal ras.

GEUR & SMAAK: een vriendelijke, zachte wijn die smaakt naar bloemen en groene appel.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn niet al te volle body.

WEETJE: pinot blanc en ei zijn een topcombi. Gerechten met ei zijn best lastig te combineren, dus doe er je voordeel mee!

- Viognier (spreek uit: vioo-njee)

Viognier wordt vaak gebruikt in blends met bijvoorbeeld roussanne, marsanne, grenache blanc of chardonnay. In deze wijnen zorgt de viognier voor een aromatische, parfumachtige en bloemige toevoeging. Gelukkig vind je ook veel wijnen van honderd procent viognier! Rond 1960 was dit druivenras bijna uitgestorven, maar al snel ontdekten wijnmakers over de hele wereld hoe fantastisch de druif is, waardoor het ras inmiddels overal weer is aangeplant.

GEUR & SMAAK: bloemig, parfumachtig en aromatisch. Denk: abrikozen en perzik.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn volle body en lage zuren. Als je niet houdt van zure wijn, probeer dan vooral eens een viognier.

WEETJE: viognier staat bekend om de olieachtige sensatie in je mond.

DE 5 POPULAIERSTE BLAUWE DRUIVENRASSEN

- Cabernet sauvignon (spreek uit: kab-ber-nee soo-vin-jon)

Zoek je een stoere, stevige wijn met veel tannines? Cabernet is het. Cabernet sauvignon is het meest aangeplante druivenras ter wereld (driehonderdduizend hectare) en groeit vooral veel in Bordeaux in Frankrijk. Je kunt de druif echter ook op heel veel andere plekken in de wereld vinden, van Spanje tot Turkije en zelfs Japan.

GEUR & SMAAK: veel tannines, hoogzuur, zwarte bessen en kruiden als laurier, eucalyptus of munt.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn diepe kleur.

WEETJE: wijn van cabernet sauvignon is over het algemeen heel geschikt voor flesrijping, vanwege de grote hoeveelheid tannines en zuren. Op de fles ontwikkelen zich dan smaken als paddenstoelen, bosgrond of tabak.

- Merlot (spreek uit: mer-loo)

Mijn persoonlijke ezelsbruggetje toen ik studeerde: merlot is makkelijk. Dit druivenras zorgt over het algemeen voor vriendelijke, zachte, toegankelijke wijn. Merlot wordt ook vaak gebruikt in blends met cabernet sauvignon. Door de toegankelijkheid is het een wijn die veel mensen lekker vinden. Een topper om mee te starten als wijnbeginner.

GEUR & SMAAK: fruitig, zacht, romig en met de geur en smaak van pruimen.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: het vaak fluwelige

mondgevoel.

WEETJE: volgens wijnmakers is merlot een cabernet zonder de pijn. Vergelijkbaar met cabernet sauvignon dus, maar dan zonder de stevige tannines.

● Grenache (spreek uit: gre-nasj), ook wel garnacha
Na merlot de meest geplante druif in Frankrijk! Grenache is vooral beroemd om de wijnen uit Châteauneuf-du-Pape in de Rhône (waar hij meestal onderdeel is van een blend) – en in de Provence maken ze er toprosé van.

GEUR & SMAAK: zoet en rijp rood fruit, zwoel en rijk. Het tanninegehalte varieert.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn relatief lichte kleur.

WEETJE: grenache zie je niet vaak in zijn eentje op een wijnetiket staan. Meestal wordt de druif geblend.

● Malbec (spreek uit: mal-bek), ook wel cõt
Ooit werd malbec ‘geboren’ in Frankrijk, waar de druif cõt heet. Daar is-ie nog steeds populair, maar de druif heeft écht een vlucht genomen in Argentinië. Zou het toeval zijn dat malbec zo lekker smaakt met een Argentijnse gegilde steak?

GEUR & SMAAK: uit warmere gebieden, zoals Argentinië, is de wijn zacht en fluwelig, met smaken van rijp zwart fruit. Uit koelere gebieden, zoals de Loire, is-ie wat strenger.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: zijn soms rokerige nasmaak .

WEETJE: malbec kan fantastisch zijn bij blauwe kaas.

● Tempranillo (spreek uit: tem-pra-nie-joo), ook wel aragones, cencibel, tina del pais, tinta roriz
De meest populaire druif van Spanje! Er is heel veel wijn van alleen tempranillo, een wat minder uitgesproken ras dan bijvoorbeeld malbec of grenache. Port wordt ook deels van deze druif gemaakt, alleen heet-ie dan tinta roriz.

GEUR & SMAAK: niet al te hoge tannines, een uitgesproken smaak. Denk aan aardbeien, kersen, kruiden en soms leer.

DEZE WIJN HERKEN JE VERDER AAN: tempranillo heeft vaak houtrijping gehad.

WEETJE: de naam 'tempranillo' komt van het Spaanse woord 'temprano', dat 'vroeg' betekent. Je raadt het al: dit ras rijpt vroeg.

Deze tien rassen zijn niet voor niks het populairst: er wordt topwijn van gemaakt. Maar natuurlijk óók bulkwijn – en heus niet alle wijn van deze druiven is áltijd goed. Dus ik daag je uit: probeer ook eens iets anders. Zie je in de wijnwinkel of op de wijnkaart assyrtiko staan? Schiava? Proeven! Al moet ik er wel bij zeggen dat ik nog altijd graag een goede chardonnay of een lekker stevige tempranillo drink.

Bron top 10: Gall & Gall

www.gall.nl/wijn/soorten

www.gall.nl/wijn/edele-witte-druiven

www.gall.nl/wijn/edele-rote-druiven

Literatuur

Wine Grapes, Robinson, J., Harding, J., Vouillamoz, J., 2012, Penguin Books.

WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UIITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

_____ PRODUCENT	_____ NAAM WIJN	_____ DATUM
_____ DRUIVENRAS(SEN)	_____ JAAR	_____ WAAR GEDRONKEN
_____ HERKOMST	_____ PRIJS	_____ MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN

PRODUCENT

NAAM WIJN

DATUM

DRUIVENRAS(SEN)

JAAR

WAAR GEDRONKEN

HERKOMST

PRIJS

MET WIE GEDRONKEN

UITERLIJK

		licht	gem.	diep	
KLEUR:	WIT	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROOD	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____
	ROSÉ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	_____

anders: _____

GEUR denk aan fruit, bloemen, houtaroma's, dierlijk, etc. (zie aromawiel)

SMAAK

ZOETHEID	droog	halfzoet	zoet	_____
ZUURGRAAD	laag	gem.	hoog	_____
TANNINES	laag	gem.	hoog	_____
BODY	licht	gem.	vol	_____
INTENSITEIT	licht	gem.	sterk	_____
AFDRONK	kort	gem.	lang	_____

CONCLUSIE



WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--

WIJN:

DATUM:

--